



MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUÁI
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENONDEHA

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Asunción, 26 de marzo de 2024.

Nota DGBE N° 162/2024

Señor

Eligio Manuel Solís, Intendente

Municipalidad de Nueva Londres

Departamento de Caaguazú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Nueva Londres, sobre el "Proyecto Almuerzo Escolar" con Expediente Xilema N° 90.364 de fecha 12 de marzo y N° 104.491 de fecha 22 de marzo de 2024, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el *Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 95/2024, por el cual se actualiza la autorización del Proyecto Almuerzo Escolar*, en dos(02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



Myrian Núñez Cruzabité, Encargada de Despacho

Dirección General de Bienestar Estudiantil

Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Javier Aguilar *Javier Aguilar*

Revisado por: Melissa Portillo *Melissa Portillo*

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dirección General de Bienestar Estudiantil - Independencia Nacional c/ Humaitá (Edificio Beckelman 1º Piso)

Correo: bienestar.estudiantil@mec.gov.py

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

MEMORÁNDUM DAE N° 191/2024

A : **Robert Gayoso Mendoza, Director General**
Dirección General de Bienestar Estudiantil

De : **Andrea Milena Fernández, Directora**
Dirección de Alimentación Escolar

Fecha : 25 de marzo de 2024

Referencia : Responder Expedientes Xilema N° 90.364/2024 y N° 104.491 PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE NUEVA LONDRES.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el Memorándum DGPAE N° 143/2024 del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°95/2024** por el cual se actualiza la **Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar** del ejercicio fiscal 2023-2024, de la **Municipalidad de Nueva Londres**, departamento de Caaguazú, presentado a través de los expedientes de referencia de fecha 12 de marzo de 2024 y 22 de marzo de 2024, respectivamente.

Atentamente.-

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

A _____ DA _____ y GR _____

Fecha: _____ Hora: _____

Observación: _____

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA

Expediente N°: _____

Recibido por: Melissa Portillo

Fecha: 25/03/2024 Hora: 14:40

Elaborado por: Melissa Desvars

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar – Independencia Nacional N°874 e/ Humaitá y Piribebuy (Edif. Beckelman, 6to piso)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUÁI
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENONDEHA

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

MARANDU DGPAE PPY 143 /2024

MÁVAPE GUARÃ : Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

MÁVAGUI : Melissa Desvars, Jefa 
Departamento de Gestión de Programas de
alimentación escolar

ARANGE: : 25 de marzo de 2024.

MBA'ÉGUIPA : Expediente Xilema N°90364 de fecha 12 de marzo de 2024
y el expediente xilema N°104491 de 22 de marzo de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el Dictamen Técnico N°95/2024, por la cual se ACTUALIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2023-2024 de la Municipalidad de Nueva Londres, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
Dirección de Alimentación Escolar	
MEXICO, D.F.	
Xilema N°	90364 / 104491
Recibido por	Melissa Desvars
Fecha	25/03/24 Hora: 10:30

Elaborado por: Ncelia Romero 

Revisado por: Melissa Desvars 

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.

(6to. Piso Edif.Beckelman)

Correo: dpto.goae@mec.gov.py



DICTAMEN TÉCNICO N°95 /2024

Referencia: Expediente Xilema N° 90364 de fecha 12 de marzo de 2024 y el expediente xilema N°104491 de fecha 22 de marzo de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. **Eligio Manuel Solís**, Intendente de la Municipalidad de Nueva Londres del departamento de Caaguazú, presenta nota con pedido de actualización de fecha de autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado, para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, según Nota DGBE N°123/2023 de fecha 28 de febrero de 2023.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según DGBE N°123/2023 de fecha 28 de febrero de 2023.					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total, Días	Días	
03	113	2023	93	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	93		

Fuente: Nota DGBE N°123/2023 de fecha 28 de febrero de 2023.

2. Consideraciones técnicas

2.1. La actualización solicitada del Proyecto de Almuerzo Escolar hace referencia: al pedido de cancelación de la Nota DGBE N°123/2023 de fecha 28 de febrero de 2023, debido a que feneció la vigencia de este para realizar los trámites administrativos correspondientes.

2.2. La Municipalidad de Nueva Londres presenta un nuevo proyecto de almuerzo escolar año 2024.

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizo en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 21 (veintiuno); teniendo en cuenta la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N°2366/14, y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por Resolución MEC N°965 del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que corresponde la actualización solicitada a fin de

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Melissa Desvars

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.

(6to. Piso Edif.Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

que siga su curso del llamado a licitación, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
02	64	2024	160	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

Asimismo, se deslinda responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

En caso de detectar variaciones en el cumplimiento de este, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi dictamen

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1084
Fecha: Lunes, 25 de marzo de 2024

Aprobado por: Lic. Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

En cumplimiento de los procedimientos correspondientes, se remite el presente dictamen técnico a la Dirección General de Bienestar Estudiantil, para la comunicación a la parte interesada.

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Melissa Desvars

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.
(6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

Nueva Londres 22 de marzo de 2024

Señor:
Director General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Presente

De mi mayor consideración

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en mi carácter de Intendente de Nueva Londres, a objeto de solicitar la autorización para la implementación del ALMUERZO ESCOLAR con recursos del FONACIDE 2.024, conforme proyecto que se adjunta.-

Se solicita que la autorización conforme Nota DGBE de fecha 28 de febrero de 2.023, se deje sin efecto teniendo en cuenta de que en el periodo 2.023 no se ha realizado ningún proceso licitatorio por lo que no ha sido posible ejecutar. Por lo que directamente se solicita dejar sin efecto en razón también de que una de las escuelas que figura en dicha autorización ya se encuentra también en la lista de la Gobernación de Caaguazú, por ello directamente se solicita la aprobación del nuevo proyecto.-

Sin otro particular aprovecho la oportunidad para saludarle muy atentamente, deseándole éxitos en sus funciones.-

 
Eligio Manuel Solís Ortiz
INTENDENTE MUNICIPAL





MUNICIPALIDAD DE NUEVA LONDRES

E-mail: munilondres@hotmail.com

Telef.: 021 3280370

Eligio Tomas Franco y Fundadores del pueblo

CARTA DE COMPROMISO

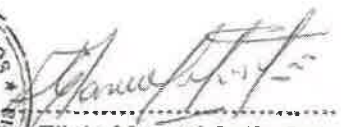
Nueva Londres, 12 de marzo de 2024.-

En nombre y representación de la Municipalidad de Nueva Londres tengo el agrado de dirigirme a Usted para elevar cordiales saludos y manifestar cuanto sigue:

Que teniendo en cuenta el Proyecto de Alimentación Escolar y la limitación presupuestaria para realizar la provisión del servicio la totalidad del año escolar.-

Por la presente nos comprometemos como Intendencia Municipal, a realizar las gestiones pertinentes para cubrir la provisión de almuerzo escolar por todo el año lectivo a las Instituciones beneficiarias, de conformidad a las normativas vigentes y de la misma manera a realizar la ampliación hasta el 20% del Contrato conforme disponibilidad presupuestaria.-




Eligio Manuel Solís Ortiz
INTENDENTE MUNICIPAL



Misión: Somos la Institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: CAAGUAZU	Distrito*: NUEVA LONDRES
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Nva Londres - Centro	N° de Tel*:
Nombre del Gobernador/ Intendente*: ELIGIO MANUEL SOLIS ORTIZ	
N° de teléfono de línea baja*:	N° de celular: 0982-906745
Dirección de correo electrónico*: munilondres@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: María Verónica Avalos Dimitropulos	
N° de Registro Profesional*: 3200	N° de celular: 0994-550818
Dirección de correo electrónico*: veroavalosdimitropulos@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 2	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 64	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 160 días para el 2.024	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Abril 2.024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre 2.024	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 143.360.000 para el 2.024 –	
Precio referencial por plato*: Gs. 14.000	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	
Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%	

*Son campos obligatorios

Obs. Para elaborar los precios referenciales se deben considerar las normativas vigentes establecidas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

[Firma]
Lic. Eligio Manuel Solís
Intendente Municipal
Nueva Londres



Lic. Eligio Manuel Solís
Intendente Municipal
Nueva Londres

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py





PARAGUAI
TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA
MOTENONDEHA

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de institución	Nombre de la institución/centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Educación Inicial								Educación Escolar Básica				Fuente de financiamiento
									Maternal		Pre-Jardín		Jardín		Preescolar		1º Ciclo		2º Ciclo		
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0508006	13666	ESCUELA BASICA 5044 MARIA AUXILIADORA	Oficial	Caaguazú	Nueva Londres	Jhugua Jere	Rural	0	0	0	0	2	2	0	3	2	4	3	2	Fonacide
2	0508007	13274	ESCUELA BASICA 5056 NUESTRA SEÑORA VIRGEN DE FATIMA	Oficial	Caaguazú	Nueva Londres	Karachi	Rural	0	0	0	0	2	2	3	1	10	11	5	12	Fonacide
Sub Total									0	0	0	0	4	4	3	4	12	15	8	14	
Total General									64												

Lic. Eligio Manuel Solís Ortiz
Intendencia

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 Int. 18

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Lic. Eligio Manuel Solís Ortiz
Intendencia

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas		

Car. María Victoria Pirelli
Nueva Loma
Tel. 099 123456

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y SEMANA 3					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con carne	Caldo de poroto con fideo	Tallarín con salsa de pollo
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	200 gramos	240 gramos	70g salsa + 80 g fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio					
Ensalada	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre	Banana	Dulce de membrillo/ batata	Banana	Frutas cítricas	Banana

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humalta
Edificio Rockelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Misión: Somos la institución rectora que **formula y ejecuta la política educativa** permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

SEMANA 2 y SEMANA 4					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori Vori de carne	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz	Salsa de pollo con arroz	Tallarín con salsa de carne
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	170 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	250 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio					
Ensalada	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre	Bananas	Bananas	Frutas cítricas	Bananas	Turrón de mani

Dr. María Victoria Díaz
Secretaría de
Alimentación

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad. Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. Recetario del menú cíclico
PLATOS PRINCIPALES

MENÚ 1: SOYO				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Carne vacuna magra	60 g	52 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Zapallo	60 g	32 g	
Energía: 297 kcal	Tomate	30 g	29 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. - Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el
	Arroz	20 g	20 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
Peso por porción: Nivel inicial: 240	Queso	15 g	15 g	
	Paraguay			
	Cebolla	10 g	9 g	

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595-21) 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Misión: Somos la Institución rectora que **formula y ejecuta** la política educativa permitiendo **el desarrollo personal, social, económico y cultural** de la población.

gramos	Locote	10 g	8 g	arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. - Retirar del fuego y agregar queso y orégano.
Edad escolar:	Aceite	5 ml	5 ml	
350 gramos	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

MENÚ 2: POLENTA CON SALSA DE POLLO

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Energía: 307 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 170g polenta <u>Edad escolar:</u> 100g salsa + 250g polenta	Salsa de pollo			Salsa de pollo - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.	
	Tomate	70 g	69 g		Polenta
	Pechuga de pollo	60 g	62 g		- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.
	Cebolla	10 g	9 g		- Agregar agua. Cuando hierva, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
	Locote	10 g	8 g		- Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
	Aceite	3 ml	3 ml		
	Ajo	0,5 g	0,5 g		
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
	Laurel	0,2 g	0,2 g		
	Agua potable	c/n	c/n		
Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	Polenta				
	Agua potable	200 ml	200 ml		
	Harina de maíz	40 g	40 g		
	Cebolla	15 g	14 g		
	Queso Paraguay	10 g	10 g		
	Aceite	2 ml	2 ml		
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g		

MENÚ 3: GUIZO DE ARROZ CON CARNE

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, Gto. Piso Telef.: (595) 21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital



Dr. Eligio Manuel Solís Ortiz
Intendente Municipal
Nueva Loma



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Carne magra	60g	52g	- Limpiar el pollo dejando libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Energía: 340 kcal	Tomate	70g	69g	
	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Edad escolar: 300 gramos	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	

MENU 4: CALDO DE POROTO CON FIDEO

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
Energía: 271 kcal	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Fideo rido	15 g	15 g	
	Queso	15 g	15 g	
	Paraguay			
Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos	Cebolla	10 g	9 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Edad escolar: 350 gramos	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

MENU 5: TALLARIN CON SALSA DE POLLO

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Salsa de pollo	60 g	42 g	Salsa de pollo: - Limpiar el pollo dejando libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Pechuga de pollo	60 g	59 g	
	Tomate	60 g	59 g	

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humalta
Edificio Beckelman, Cto. Piso Telef. : (505)21 454 230 Int. 12
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa, permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Energía: 292 kcal.	Zanahoria	20 g	16 g	- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Peso por porción: Nivel inicial: 70 gr. salsa + 80 gr fideo. Edad escolar: 100 gr. salsa + 120 gr.	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			
	Fideo	40 g	40 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Agua potable	c/n	c/		

MENU 6: VORI VORI DE CARNE

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos Adolescentes 440 gramos	Carne vacuna	80 g	70 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
	magra			
	Zapallo	60 g	32 g	
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

MENU 7: GUIZO DE FIDEO CON POLLO

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Pechuga de pollo	60g	42g	- Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote
Energía: 308 kcal.	Tomate	70g	69g	
	Fideo	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humalta
Edificio Rockelman, Gto. Piso 1º (tel.: (595)21 464 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
Municipalidad de Nueva Lonsres
Intendencia
Lic. Eligio Manuel Solís Ortiz
Intendente Municipal
Nueva Lonsres



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Peso por porción:	Locote	10g	8g	con sal yodada y laurel. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Nivel inicial: 200 gr	Aceite	5ml	5ml	
Edad escolar:	Ajo	0,5g	0,5g	
300 gr.	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	

MENU 8: CALDO DE POROTO CON ARROZ

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
Energía: 266 kcal	Arroz	15 g	15 g	- Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
Peso por porción:	Queso	15 g	15 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.
Nivel inicial: 240 gramos	Paraguay			
Edad escolar: 350 gramos	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

MENU 9: SALSA DE POLLO CON ARROZ

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Salsa de pollo			Salsa de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	70 g	69 g	- Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales.
	Pollo	60 g	42 g	- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Zanahoria	20 g	16 g	- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.
Energía: 296 kcal	Cebolla	15 g	14 g	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
Peso por porción:	Locote	10 g	8 g	
Nivel inicial: 70 g	Aceite	3 ml	3 ml	
salsa + 90 g arroz	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 5to. Piso Telef.: (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEX Digital
MEXpy

Municipalidad de Nueva Lonsa
Intendencia

Dr. Eligio Manuel Salas
Intendente Municipal
Nueva Lonsa



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	Agua potable	c/n	c/n	Arroz - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Arroz			
	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
MENU 9: TALLARIN CON SALSA DE CARNE				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de carne			Salsa de carne: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Tomate	70 g	69 g	
	Carne: vacuna magra	60 g	52 g	
	Zanahoria	20 g	20 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			
	Fideo tallarín	40 g	40 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Dr. María Teresa Juárez
Directora General
del Nivel 1º a 2º

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

Edificio Deskolmury, 8to. Piso Telef.: (595) 21.454.220-Int. 18

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MISC Digital

MECpy



9



11

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

ENSALADAS

ENSALADA 01: REPOLLO, PEPINO, ZANAHORIA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
Energía: 37 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 50 g				
ENSALADA 02: REMOLACHA, TOMATE, CEBOLLA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Tomate	20 g	19 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 46 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 50 g				
ENSALADA 03: TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
Energía: 38 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción:				

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Deckerhman, 5to. Piso Telef.: (595) 21 454 220 Int. 18.
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy



10

Intendente Municipal
Nueva Loma



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

55 g				
ENSALADA 04: TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 38 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 55 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
ENSALADA 05: REMOLACHA, TOMATE, CEBOLLA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Tomate	20 g	19 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
Energía: 46 kcal	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 50 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	<u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
ENSALADA 06: REPOLLO, PEPINO, ZANAHORIA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 37 kcal	Zanahoria	10 g	8 g	<u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 50g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Buckelmann, Gto. Piso Telef. (595) 21 454 220 Int. 19
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

ENSALADA 07: REMOLACHA, TOMATE, CEBOLLA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Tomate	20 g	19 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 46 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 50 g				<u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
ENSALADA 08: TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Energía: 38 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 55 g				
ENSALADA 09: REPOLLO, PEPINO, ZANAHORIA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	<u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 37 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 50g				
ENSALADA 10: REMOLACHA, TOMATE, CEBOLLA				

Visión: Instrucción que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Sede Central. Gto. Piso Telef.: (595)21 454 200 Int. 30
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

MECpy



Lic. Eligio Manuel Solís Ortiz
Intendente Municipal
Nueva Loma



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
Energía: 46 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 50 g				<u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Lic. María Victoria J. J. J.
Intendente Municipal
Nueva Londres

POSTRES

POSTRE 01: FRUTA DE ESTACIÓN: BANANA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Energía: 126 kcal				
POSTRE 02: DULCE DE MEMBRILLO/BATATA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Energía: 79 kcal				
POSTRE 03: FRUTA DE ESTACIÓN: BANANA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Energía: 126 kcal				
POSTRE 04: FRUTA CÍTRICA				

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595) 21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

MECpy

13



Lic. Eligio Manuel Solís
Intendente Municipal
Nueva Londres



15

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal Peso por porción: 160 gr	Mandarina	160 gr	115 gr	Lavar y pelar antes de consumir
POSTRE 05: FRUTA DE ESTACIÓN: BANANA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
POSTRE 06: FRUTA DE ESTACIÓN: BANANA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
POSTRE 07: FRUTA DE ESTACIÓN - BANANA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
POSTRE 08: FRUTA CÍTRICA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal Peso por porción: 160 gr	Mandarina	160 gr	115 gr	Lavar y pelar antes de consumir
POSTRE 09: FRUTA DE ESTACIÓN - BANANA				

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, Gto. Piso Telef.: (505) 21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py



www.mec.gov.py

MEC - Educat

MECpy

14

Lic. Eligio Manuel Solís Ortiz

Intendente Municipal

Nueva Loma



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 125 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
POSTRE 10: TURRON DE MANI				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal Peso por porción: 30 gr	Turrón de maní	30 gr	30 gr	Servir el turrón.

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

Insumo	Unidad de medida	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Aceite	l	2,56	2,56	2,56	2,56	10,24	81,92
Ajo	kg	0,16	0,16	0,16	0,16	0,64	5,12
Almídon de maíz	kg	0,32	0	0,32	0	0,64	5,12
Arroz	kg	4,16	3,84	4,16	3,84	16	128
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	56,32	56,32	28,16	64,16	204,96	1639,68
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	1,92	1,92	1,92	1,92	7,68	61,44
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	7,68	8,96	7,68	8,96	33,28	266,24
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	6,08	5,12	6,08	5,12	22,4	179,2
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choco	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

Edificio Beckelman, Gto. Piso Telef.: (595) 21 454 220 Int. 18

Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

MECpy



Lic. Eligio Manuel Solís Ortiz
Intendente Municipal
Nueva Londres



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	1,92	1,92	1,92	1,92	7,68	61,44
Fideo	kg	3,52	5,44	3,52	5,44	17,92	143,36
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	2,56	2,56	2,56	2,56	10,24	81,92
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,0256	0,0512	0,0256	0,0512	0,1536	1,2288
Leche entera	l	0	0	0	0	0	0
Lechuga	kg	0	0	0	0	0	0
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	3,2	3,2	3,2	3,2	12,8	102,4
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	10,24	10,24	10,24	62,24	92,96	743,68
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja		0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra		0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	0	0	0	0	0
Orégano	kg	0,032	0,032	0,032	0,032	0,128	1,024
Papa	kg	0	0	0	0	0	0
Pechuga de pollo	kg	7,68	7,68	7,68	7,68	30,72	245,76
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	3,84	3,84	3,84	3,84	15,36	122,88
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Porco	kg	1,92	1,92	1,92	1,92	7,68	61,44
Queso	kg	2,56	1,6	2,56	1,6	8,32	66,56
Repollo	kg	1,92	3,84	1,92	3,84	11,52	92,16
Remolacha	kg	2,56	2,56	2,56	2,56	10,24	81,92
Sal yodada	kg	0,384	0,384	0,384	0,384	1,536	12,288
Tomate	kg	22,72	21,12	22,72	21,12	87,68	701,44
Zanahoria	kg	5,76	7,04	5,76	7,04	25,6	204,8
Zapallo/calabaza	kg	7,68	7,68	7,68	7,68	30,72	245,76

*anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumos

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (596)21 454 220 int. 18

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

MECpy



16

Eligio Manuel Solís
Intendente Municipal
Nueva Loma



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	- Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes. Evaluación La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados. La Encargada del plan de Monitoreo será la Nutricionista de la Institución Municipal.-
9.2. Plan de capacitaciones	Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Municipalidad difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS

10.1 Recepción:

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihortícolas que no cumplen con dichas normas.

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595) 21.454.220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

MECpy

17



Eligio Manuel Solís Ortiz
Intendente Municipal
Nueva Loma



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

10.2 Almacenamiento.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

10.3 Higiene.

Se establece sistemas de limpieza de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocineras y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

10.4 Pre Elaboración y Elaboración.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuenta con cocinera con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres.

Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, **no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.**

El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

10.5 Distribución

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueva la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

Edificio Decolman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 Int. 18

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
Mec Digital
MCCpy
18
Intendente Municipal
Nueva Londres



Misión: Somos la institución rectora que **formula y ejecuta la política educativa** permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.



Firma del Intendente

Eligio Solis Ortiz

Lic. Eligio Manuel Solis Ortiz

Intendente Municipal

Nueva Loma

Firma de la Nutricionista

Sello de la institución

[Handwritten signature]
Lic. María Elena Rodríguez
Nutricionista
Intendencia de Nueva Loma

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

Edificio Beethoven, Esq. Piso Telef. : (595) 21 454 220 Int. 18

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

